
Revue d'Alsace

Revue d'Alsace

137 | 2011

Boissons en Alsace de l'Antiquité à nos jours

Introduction

Jean-Michel Boehler



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1061>

DOI : 10.4000/alsace.1061

ISSN : 2260-2941

Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 7-12

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Jean-Michel Boehler, « Introduction », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 16 août 2011, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1061> ; DOI : 10.4000/alsace.1061

Tous droits réservés

Introduction

« Les Allemands sont comme vous le savez d'étranges buveurs (...) Tout s'y fait en buvant, on y boit en faisant tout. On n'a pas le temps de se dire trois paroles dans les visites, qu'on est tout étonné de voir venir la collation, ou tout au moins quelques brocs de vin (...) On ne doit jamais boire sans boire à la santé de quelqu'un (...) Boire en Allemagne, c'est boire toujours... » (Maximilien Misson, *Voyage d'Italie*, 1688, traduit de l'anglais par M. Addison, Utrecht, 1722, p. 85-86). Dans le témoignage de ce voyageur anglais, le lecteur n'aura aucune difficulté à reconnaître, parmi les « Allemands » les Alsaciens que nous sommes. L'erreur consisterait cependant à croire qu'ils sont exclusivement des buveurs de vin dans le contexte d'une tradition hospitalière et conviviale que rappelle Benoît Jordan (p. 403-408). En évoquant la large gamme de boissons qu'ils consomment, la présente étude aura évité cet écueil. Une telle diversité repose d'abord sur la multiplicité des fonctions que revêt le boire qui se veut à la fois désaltérant, nutriment, réconfortant, excitant et dopant.

Cette impression de variété ressort de l'*Annuaire* de Sébastien Bottin, secrétaire général du département du Bas-Rhin, comme de la *Topographie* de Graffenauer, docteur en médecine, et des *Notices historiques* de Hermann, ancien maire de Strasbourg. À partir de leurs rapports imprimés, dont la finalité est très différente de l'un à l'autre, il a été possible à Chantal Vogler, qui fait le point pour le début du XIX^e siècle, de dresser un tableau complet des boissons consommées à Strasbourg à cette époque (p. 325). Y sont présentes les boissons exotiques adoptées par les Alsaciens au XVIII^e siècle après avoir parcouru les routes arabes et américaines, néanmoins réservées à la « bonne société » et, de ce fait, qualifiées à juste titre, de « boissons de salon » (Laurence Perry, p. 291) avant qu'elles ne viennent à se démocratiser au siècle suivant : une démocratisation toute relative puisque, outre leurs vertus thérapeutiques, thé, café et chocolat, en générant d'abord un nouveau type de sociabilité, finissent par devenir accessibles aux classes populaires moyennant nombre de mélanges, de coupages ou de succédanés (le café à base de chicorée, de carotte, d'orge grillée).

Remontant également au XVIII^e siècle, la mode des boissons aromatisées, inséparables de la pratique de l'herboristerie, gagnerait à être évoquée. Seul est signalé le Fernet Branca, digestif italien apparu à Milan en 1845 et dont une unité de production s'est installée tardivement (1905) à Saint-Louis (Antoine Mislin, p. 199), ce qui justifie sa présence dans cette publication. En réalité, les Alsaciens ne sont guère attirés par ce genre d'alcool et leur préférence va tout naturellement à une eau de vie bien de chez nous : apparue à la fin du Moyen Âge, essentiellement dans les enclos monastiques, l'*aqua vitae* était censée avoir des vertus médicinales (Bernhard Metz, p. 175) avant de devenir un produit de consommation courante s'intégrant, en Alsace, dans « une culture de la goutte » ou « une civilisation du schnaps » (Paul Eschbach, p. 185). D'abord obtenu par le brûlage du (mauvais) vin sous le nom de *Brandwein*, contrairement aux spiritueux qui, comme le whisky, la vodka ou le *Kornschnaps* sont fabriqués à partir de grains, il contribue, dès la fin du XVII^e siècle, à valoriser la production des pommes de terre et surtout celle des fruits, l'alcool emblématique étant le *Kirschwasser*. Son histoire est inséparable de celle de l'alambic familial aux mains des bouilleurs de cru dont on s'est évertué, jusqu'à nos jours, à défendre les intérêts. Son importance est révélée par sa présence dans la pharmacopée familiale, par sa fréquente utilisation comme cadeau dans le but d'entretenir de bonnes relations, enfin par la politique de répression qu'elle inspire constamment. Entre temps, elle n'a rien perdu des qualités calorifiques, thérapeutiques et antiseptiques qu'on lui prête.

S'il procure l'ivresse plus rapidement que toute autre boisson, le *schnaps* ne désaltère pas, vocation qui est dévolue au vin et à la bière. Le premier est sans doute la boisson la plus anciennement consommée, comme en témoignent les traces archéologiques et les représentations iconographiques relevées par Bernadette Schnitzler (p. 13) : présent dès l'époque néolithique, apprécié par les élites celtiques, le vin connaît son apogée dans le cadre de la civilisation romaine sans, pour autant, disparaître lors des grandes invasions. Si, en Alsace, le vignoble a bravé les obstacles climatiques, c'est qu'il bénéficie des avantages d'une exposition exceptionnelle et d'une forte demande, à la fois citadine et ecclésiastique. La présente publication aura su éviter l'écueil d'une localisation étroite (esquissée par Christian Cheray dans sa présentation du vignoble de Buhl, p. 81) qui nous ferait oublier que le « vignoble commun », partie intégrante de la polyculture de subsistance, s'était développé dangereusement dans la plaine au XVIII^e siècle. Une véritable « vignomanie » nourrie par l'appât du gain, devenait une menace pour le « vrai et considérable vignoble » dont les collines sous-vosgiennes constituaient déjà la terre d'élection. Cet avilissement du vin alsacien sera pourtant remis à l'ordre du jour à l'époque du *Reichsland* (Jean-Pierre Hirsch, p. 347). Souffrant d'une pénurie de vin à l'intérieur de leurs territoires traditionnels, les Allemands jouent, en

Alsace, la carte de la quantité par l'adoption de cépages grossiers à forts rendements. On leur reprochera d'inonder leur nouvel espace commercial d'alcools de betterave ou de pomme de terre, de mauvaise qualité à l'instar des vins, et on les accusera de vouloir « empoisonner le peuple » : voilà une forme originale de protestation, dans un domaine où on ne l'attendait pas.

De nos jours, jeter le discrédit sur le vin d'Alsace n'est plus de mise pour peu que l'on reconnaisse les soins œnologiques, prodigués lors d'une vinification soignée dont certains font et ont fait l'objet par le passé : le « vin de paille », l'un des fleurons de la production vinicole alsacienne qui, produit en petites quantités, nécessite la sélection des grains nobles et le recours aux vendanges tardives (André Hugel, p. 33), le tokay, absent de cette présentation, comme l'ensemble des cépages, et qui a pourtant une histoire, auxquels il convient d'ajouter le « vin casher » présenté par Germaine Braun (p. 71).

Ce sont les prolongements de la production vinicole qui retiendront l'attention du lecteur : représentant le cinquième des vins blancs d'appellation contrôlée, avec plus de 180 millions de bouteilles mises sur le marché par an, la viticulture alsacienne doit son essor, depuis les années 1970, tant à la succession d'une série de « bonnes » années qu'au dynamisme des acteurs responsables des organisations professionnelles et syndicales, CIVA, AVA, SYNVIRA (Pierre Bouard, p. 135). Encore faut-il arriver à vendre : au-delà de l'identifiant, les étiquettes, dont Roland Moser rappelle l'histoire (p. 109), sont devenues un instrument publicitaire et commercial, même si elles n'échappent pas toujours au double piège de la reproduction des archétypes et de l'inflation des informations fournies.

De la production à la consommation : le vin d'Alsace secrète un type particulier de comportement sociologique. Chantal Vogler avait déjà rappelé le rôle tenu par les garnisons de Strasbourg, aptes à soutenir les débouchés et à éponger les excédents de vin. Georges Bischoff fait du vin, pour la période révolutionnaire, le nerf de la guerre (« le verre de la guerre », écrit-il avec son humour inaltérable (p. 97) pour quelque 20 à 30 000 hommes dans les casernes et autant en ligne, sans compter les troupes de passage et les effectifs appelés en renfort en cas de siège. Si le vin a des vertus caloriques et euphorisantes, c'est la fragilité du produit, consommable à l'intérieur d'un temps court, qui inquiète. La présence de soudards avinés montre en tout cas que le vin désaltère tout en servant constamment de récompense et de gratification. Mais le produit est cher et, en moins de dix ans (1789-1797), il double de prix. Le vin secrète par ailleurs certaines manières de boire : dans une contribution atypique, Benoît Jordan décrit les gobelets en argent et ces chefs d'œuvre d'orfèvrerie que sont les hanaps, présents dans les intérieurs bourgeois et nobiliaires jusqu'à l'avènement du verre au début des Temps modernes (p. 391). On

imagine sans difficulté, pour les classes populaires, l'usage du broc, de la cruche ou celui du tonnelet qui accompagne les travailleurs aux champs.

Quant à la bière, cette boisson fermentée héritière de l'antique cerveso, elle fait figure de produit de substitution. Sans être vraiment bon marché, fabriquée à partir de l'orge nourricière elle joue pleinement son rôle de nutriment. L'organisation commerciale de la profession date de 1859, mais, actuellement, de nombreuses brasseries artisanales jouent sur la qualité et la diversité des goûts de la clientèle.

La bière, mais surtout le vin, dont on use et on abuse, revêtent un rôle politique et social important donnant lieu, au passage, à de multiples abus. Si Georges Bischoff situe le vin au carrefour de la politique, de l'économie et de la société, Francis Lichtlé se fait plus précis en remontant dans le temps (p. 307). Dès le XIV^e siècle, le *Wagkeller* de Colmar, siège permanent du Conseil de la Ville entre 1532 et 1698, est réservé aux membres du Magistrat et aux notables colmariens, s'inscrivant ainsi dans les règles de la gastronomie et de la convivialité patriciennes. Source de revenus (par les rentes et les dîmes), source de plaisir, signe d'hospitalité et cadeau de choix (les « pots de vin » compris?), le vin est présent, comme le montre Claude Muller (p. 47), tant dans les caves des princes-évêques et dans celles des abbayes que sur la table des nobles et des membres du Conseil souverain d'Alsace. La matérialité de ce breuvage fort apprécié nous éloigne quelque peu de sa valeur symbolique que rappellent les noces de Cana, la Cène et le pressoir mystique.

Or le personnage biblique de Noé n'est jamais loin et les abus dont il s'est rendu coupable se perpétuent jusque dans l'ivrognerie du clergé. Dans une magistrale démonstration, Françoise Steudler (p. 367) mentionne la valorisation du vin, entre le milieu du XVIII^e et le milieu du XIX^e siècle, dans une culture de l'alcool qui va de pair avec une certaine convivialité. Or la notion d'« ivrognerie » en tant que consommation immodérée d'alcool, qui est considérée comme un fléau dangereux pour la famille et la société, cède peu à peu la place à celle d'« alcoolisme », ce dernier étant perçu comme une véritable maladie dans un contexte de plus en plus hygiéniste et médicalisé. À partir des années 1850, la perception positive du « bien boire » tend à supplanter celle, négative, du « mal boire », ce qui signifie, comme le disait déjà L'Hermine au XVII^e siècle lors de son voyage en Alsace, « boire d'abondance ». Or, comme l'a montré Jean-Pierre Hirsch, on retrouvera cette tendance à la surconsommation dans les années 1880/1890 : elle est responsable d'un changement d'attitude des autorités allemandes et explique l'emploi de méthodes autoritaires (lutte contre l'ivrognerie, fermeture de débits de boisson, taxation des alcools forts) dans la perspective d'une restauration de la qualité.

Et l'eau dans tout cela? Il est temps de revenir aux fondamentaux. Si Didier de Sacy, Jean-Philippe Dussourd et Luc Adoneth y font allusion (p. 257), c'est pour rappeler la guerre commerciale que se livrent, au début du XX^e siècle, « Carolabad » à Ribeauvillé et « Badbronn » à Châtenois. En fait, c'est le thermalisme qui connaît un réel engouement depuis la fin du XIX^e siècle, porté à la fois par les progrès de l'hygiénisme et la vogue du romantisme. Il bénéficie, dans cette contribution, d'une rétrospective historique sans doute méritée, tout en se situant à la marge du thème retenu sur lequel revient, de façon plus ciblée, Jean-Luc Eichenlaub (p. 285).

La contribution de Jean Roethinger (p. 209) nous ramène à l'essence même du sujet, à savoir l'eau potable, de celle du robinet à l'eau minérale dans toute sa diversité. L'eau, rappelle-t-il en citant Saint-Exupéry, est « la vie » et « la plus grande richesse qui soit au monde ». Encore conviendrait-il de la replacer dans l'épaisseur de l'histoire. En Alsace, comme ailleurs, on buvait sans doute beaucoup plus d'eau qu'on ne le pense, même si Montaigne affirme, non sans exagération, que « les Alsaciens ne boivent jamais d'eau »! Reste à savoir si l'eau consommée était réellement potable au sens où nous l'entendons aujourd'hui. Dans leur campagne publicitaire, les viticulteurs du XX^e siècle affichaient leur slogan préféré, aujourd'hui sans doute prohibé : « L'eau est polluée, buvez du vin! ». Tout en étant traditionnellement symbole de pureté (on se souviendra de l'eau lustrale du baptême et de l'eau salubre des lieux de pèlerinage), l'eau, celle des puits davantage que celle des sources, était doublement polluée : par le haut (car elle recueillait des détritiques de toute sorte) et par le bas (car la nappe phréatique finissait par être corrompue). Stagnante ou croupissante, elle était devenue dangereuse, au point de se trouver incriminée lors des entéro-colites estivales, ce qui explique qu'elle est devenue « objet de conquête », comme le rappelait Jean-Pierre Goubert. Peut-on pour autant l'ignorer, dès lors qu'elle reste en définitive la boisson la plus abordable avant que le succès des eaux minérales, qui doit beaucoup à la campagne hygiéniste, ne s'impose?

Plus viticole que brassicole, l'Alsace, à l'instar de nombreuses régions, table sur la diversité des boissons dont toutes ne sont pas représentées ci-dessous. Mais ce n'est pas en cela que réside son originalité. Outre ses aptitudes naturelles, la région a essentiellement une vocation de carrefour. Répondant à une forte demande, le vin, boisson du sud, contourne l'obstacle climatique en bénéficiant des avantages que lui procurent l'exposition et l'ensoleillement. Avant même d'être tributaire du houblon, qualifié de « vigne des pays froids », la bière, introduite depuis le nord et l'est, est inséparable de la production céréalière comme les alcools forts vont de pair avec la production vinicole et fruitière locale. À partir du XVIII^e siècle, l'Alsace cède progressivement à l'attrait du thé et du café qui, sans mettre fin au règne de l'alcool, sont des boissons socialement

discriminantes, essentiellement citadines, mais qui ont la caractéristique de satisfaire de nouvelles compensations. Quelle que soit l'ancienneté des unes et des autres, on relèvera la place des XVIII^e et XIX^e siècles dans leur adoption, leur diffusion ou leur démocratisation. En effet, leur histoire n'est pas exclusivement affaire de technique ; elle s'inscrit dans un faisceau dans lequel les conditions politiques le disputent aux facteurs économiques, tout en laissant une large part aux mentalités. La présente étude en fournit une éclatante démonstration.